

酱菜清洗机 酱菜加工清洗机 酱菜脱盐清洗机

产品名称	酱菜清洗机 酱菜加工清洗机 酱菜脱盐清洗机
公司名称	诸城市迪凯工业装备有限公司
价格	10000.00/米
规格参数	品牌:迪凯 型号:5000 材质:304
公司地址	诸城市城东工业园
联系电话	18263633883

产品详情

[酱菜清洗机](#)，[酱菜加工清洗机](#)，[酱菜脱盐清洗机](#)

诸城迪凯专业生产，需要加工的酱菜含盐成分较高，需要用 [酱菜清洗机](#) 进行清洗处理，

酱菜清洗机是酱菜加工清洗机，该设备第一道为毛辊去杂清洗机，将酱菜表面粘污，毛发清洗处理掉，二道为气泡清洗机，在高压气泡的清洗下，将酱菜清洗更加彻底。

酱菜杀菌冷却线，酱菜生产线杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏杀菌其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏杀菌后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢 酱菜清洗机，酱菜杀菌冷却线，酱菜生产线整机都是采用优质SUS304不锈钢制作的，设备的灭菌温度以及速度都可根据用户的工艺要求进行定制设定。该机具有运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高以及伸缩性小，不易变形，易保养的优势。该机的设计彻底的解决了在灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“随意性”加强了“一致性”，较好的提高了灭菌的成功率。 酱菜清洗机，酱菜杀菌冷却线，酱菜生产线主要工作原理是通过电加热，首先将灭菌槽内的清水加热至杀菌温度，且将水位控制在适当位置。温度由传感器进行自控。产品经输送网

和传动机械传动。按杀菌时间要求缓慢通过槽体进行杀菌，然后送至冷却槽内进行冷却。酱菜清洗机，酱菜杀菌冷却线，酱菜生产线为防止产品漂浮出水面，在灭菌槽和冷却槽上均设置了网压装置，网压装置通过链传动与输送网带速度同步移动，始终将塑装物品压在水里进行杀菌和冷却

[酱菜清洗机](#)[酱菜加工清洗机](#)：工作参数

数据参数：材质：sus304不锈钢，

板厚：1.5-3mm外形尺寸:4200 × 1250 × 1500mm

处理能力:500-800kg/h

配置功率：3.37Kw/380v/50HZ

耗水量:500-800Kkg/h

业务联系电话：13721943694 王经理 qq2096607491